GB

DE

# MIRAKULÖS

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH 4
DEUTSCH 27

## Contents


| | | | |
|---|---|---|---|
| Safety information | 4 | Additional functions | 17 |
| Safety instructions | 6 | Hints and tips | 18 |
| Installation | 8 | Care and cleaning | 21 |
| Product description | 9 | Troubleshooting | 22 |
| Before first use | 9 | Technical information | 24 |
| Daily use | 10 | ENVIRONMENT CONCERNS | 24 |
| Microwave mode | 12 | IKEA GUARANTEE | 24 |
| Clock functions | 16 | | |


Subject to change without notice.

## ⚠ Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

### Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

## General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not activate the appliance when it is empty. Metal parts inside the cavity can create electric arcing.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.

- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## Safety instructions

**Installation**

⚠ **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

**Electrical connection**

⚠ **Warning!** Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

**Use**

⚠ **Warning!** Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- Use this appliance in a household only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
    It applies only when you use a non-microwave oven function.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

**Care and Cleaning**

⚠ **Warning!** Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Make sure the cavity and the door are wiped dry after each use. Steam produced during the operation of the appliance condensates on cavity walls and can cause corrosion.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

**Internal light**

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

⚠ **Warning!** Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

**Disposal**

⚠ **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door to prevent children and pets to get closed in the appliance.
- **Packaging material**:
  The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

**Service**

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## Installation

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

**Assembly**

ⓘ Refer to the Assembly Instructions for the installation.

### Electrical installation

⚠ **Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.

ⓘ The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is only supplied with a main cable.

### Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

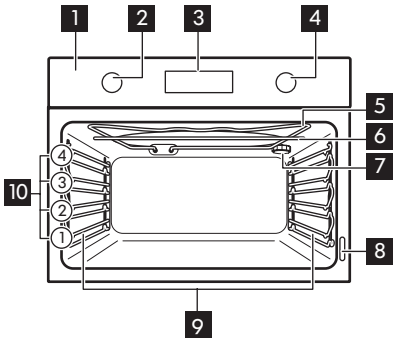
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate and to the table:

| Total power (W) | Section of the cable ($mm^2$) |
|---|---|
| maximum 1380 | 3 x 0.75 |
| maximum 2300 | 3 x 1 |
| maximum 3680 | 3 x 1.5 |

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

## Product description

### General overview




1 Control panel
2 Knob for the oven functions
3 Electronic programmer
4 Knob for the temperature / microwave power
5 Grill
6 Microwave generator
7 Lamp
8 Rating plate
9 Shelf support, removable
10 Shelf positions

### Accessories

- **Wire shelf** x 1

For cookware, cake tins, roasts.

## Before first use

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

**Initial Cleaning**

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance before first use.
Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

**Setting the time**

After the first connection to the mains, all symbols in the display are on for some seconds. For the subsequent few seconds the display shows the software version.

After the software version goes off, the display shows **hr** and "**12:00**". "**12**" flashes.

1. Turn the knob for the temperature / microwave power right or left to set the current hour.
2. Press to confirm. This is necessary only when you set the time for the first time. Later the new time will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows **min** and the set hour. "**00**" flashes.

3. Turn the knob for the temperature / microwave power right or left to set the current minutes
4. Press to confirm. This is necessary only when you set the time for the first time. Later the new time will be saved automatically after 5 seconds.

The display shows the new time.

**Changing the time**

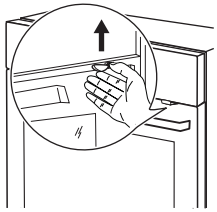
You can change the time of day only when the oven is in standby mode.

Press again and again until the symbol flashes in the display.
To set a new time, refer to "Setting the time".

**Using the Mechanical child lock**

The appliance has the child lock installed and activated. It is below the control panel on the right side.

To open the oven door with the child lock installed, pull the child lock handle up as shown in the picture.



Close the oven door without pulling the child lock.
To remove the child lock, open the oven door and remove the child lock with the torx key. The torx key is in the oven fitting bag.

Screw back the screw into the hole after removing the child lock.

## Daily use

**Warning!** Refer to Safety chapters.

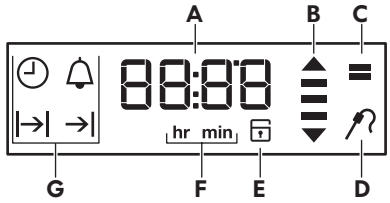
**Retractable knobs**

To use the appliance, press the control knob. The control knob comes out.

**Microwave functions**

| Oven function | | Application |
|---|---|---|
| | Off position | The appliance is off. |
| | Microwave | Creates the heat directly in the food. Use it to heat pre-prepared meals and drinks, to defrost meat or fruit, and to cook vegetables and fish. |
| | Microwave grilling | The Microwave grilling starts as normal grilling function. When you add the microwave function, it combines the microwave and the grilling function at different time periods and power levels (refer to the power setting table). Use the Microwave grilling to keep the crispness of certain foods. |
| | Light | To activate the lamp without a cooking function. |

**Display**




**A)** Time and temperature
**B)** Heat-up and residual heat indicator
**C)** Microwave function
**D)** Core temperature sensor (selected models only)
**E)** Door lock (selected models only)
**F)** Hours / minutes
**G)** Clock functions

**Buttons**

| Button | Function | Description |
|---|---|---|
| | MICROWAVE | To set the Microwave function. Hold the button for more than 3 seconds to activate or deactivate the oven lamp. |
| | CLOCK | To set a clock function. |
| | TEMPERATURE | To check the oven temperature or the temperature of the core temperature sensor (if applicable). Use only while an oven function is in operation. |

**Heat-up indicator**

When you activate an oven function, the bars in the display come on one by one. The bars show that the oven temperature increases or decreases.

## Microwave mode

**Setting the Microwave function**

**It depends on the model if your appliance has knob symbols, indicators or lamps:**

- The indicator comes on when the oven heats up.
- The lamp comes on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls one of the cooking zones, the oven functions or the temperature.

1. Turn the knob for the oven functions to select the Microwave function.

The display shows a default microwave power and then a default value of the Duration function.
The appliance starts to operate after few seconds automatically without user interaction.

2. To change the microwave power settings, turn the knob for the temperature / microwave power. The power setting changes in 100 Watt steps.
3. Press and then turn the knob for the temperature / microwave power right or left to change the Duration settings.

The appliance automatically starts to operate after few seconds or when you press .When the set time ends, an acoustic signal sounds and the Microwave function deactivates automatically.

4. Turn the knob for the oven functions to the off position.

When the Microwave function is running you can:

- change the power settings.
- check the power settings. Press .

When you open the oven door, the function stops. To start it again, press .

**Setting the Microwave grilling**

1. Turn the function knob to select the oven function .

The display shows a default temperature.

2. Change the temperature.
3. Press . Refer to "Setting the Microwave function" and start from step 2.

The microwave function will start as soon as the set temperature is reached.

When the set time ends, an acoustic signal sounds and the oven function and Microwave function deactivates automatically.

4. Turn the function knob to off position.

**Microwave**

**General:**

- Do not let the appliance operate when there is no food in it.
- After you deactivate the appliance, let the food stand for some minutes. Refer to the microwave cooking tables: standing time.
- Remove the aluminium foil packaging, metal containers, etc. before you prepare the food.

- It is not recommended to use more than one level when using the microwave mode.
- Put the food on a plate on the bottom of the cavity if not specified differently.

**Cooking:**

- If possible, cook food covered with material suitable for use in the microwave. Only cook food without a cover if you want to keep a crust.
- Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or catch fire in some places.
- Do not use the appliance to cook eggs in their shells and snails, because they can burst. With fried eggs, pierce the yolks first.
- Prick food with "skin" or "peel", such as potatoes, tomatoes, sausages, with a fork several times before cooking so that the food does not burst.
- For chilled or frozen food, set a longer cooking time.
- Dishes which contain sauce must be stirred from time to time.
- Vegetables that have a firm structure, such as carrots, peas or cauliflower, must be cooked in water.
- Turn larger pieces after half the cooking time.
- If possible, cut vegetables into similar-sized pieces.
- Use flat, wide dishes.
- Do not use cookware made of porcelain, ceramic or earthenware with small holes, e. g. on handles or unglazed bottoms. Moisture going into the holes can cause the cookware to crack when it is heated.

**Defrosting meat, poultry, fish:**

- Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it, or on a defrosting rack or plastic sieve so that the defrosting liquid can run off.
- Turn the food after half the defrosting time. If possible, divide and then remove the pieces that have started to defrost.

**Defrosting butter, portions of gateau, quark:**

- Do not fully defrost in the appliance, but let them defrost at room temperature. This gives a more even result. Fully remove all metal or aluminium packaging or parts before defrosting.

**Defrosting fruit, vegetables:**

- Do not fully defrost fruit and vegetables, which are to be further prepared while raw, in the appliance. Let them defrost at room temperature.
- You can use a higher microwave power to cook fruit and vegetables without defrosting them first.

**Ready meals:**

- Ready meals in metal packaging or plastic trays with metal covers can only be defrosted or heated in the microwave if they are expressively designated as suitable for use in the microwave.
- You must follow the manufacturer's instructions printed on the packaging (e. g. remove the metal cover and pierce the plastic film).

Tips for the microwave

| Result | Remedy |
|---|---|
| You cannot find details for the amount of food prepared. | Look for similar food. Increase or shorten the length of the cooking times according to the following rule: double the amount = almost double the time, half the amount = half the time. |

| Result | Remedy |
|---|---|
| The food has got too dry. | Set shorter cooking time or select lower microwave power. |
| The food is still not defrosted, hot or cooked after the time has elapsed. | Set longer cooking time or select higher microwave power. Please note that taller dishes need longer. |
| After the cooking time has elapsed, the food is overheated at the edge but is still not ready in the middle. | Next time select a lower power and a longer time. Stir liquids, e.g. soup, halfway through. |

**Suitable cookware and materials** -- not suitable
X suitable

| Cookware / Material | Microwave | | | Grilling |
|---|---|---|---|---|
| | Defrosting | Heating | Cooking | |
| Ovenproof glass and porcelain (with no metal components, e. g. Pyrex, heat-proof glass) | X | X | X | X |
| Non-ovenproof glass and porcelain[1)] | X | -- | -- | -- |
| Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material (e. g. Arcoflam), grill shelf | X | X | X | X |
| Ceramic[2)], earthenware[2)] | X | X | X | -- |
| Heat-resistant plastic up to 200 °C[3)] | X | X | X | -- |
| Cardboard, paper | X | -- | -- | -- |
| Clingfilm | X | -- | -- | -- |
| Roasting film with microwave safe closure[3)] | X | X | X | -- |
| Roasting dishes made of metal, e. g. enamel, cast iron | -- | -- | -- | X |
| Baking tins, black lacquer or silicon-coated[3)] | -- | -- | -- | X |

| Cookware / Material | Microwave | | | Grilling |
|---|---|---|---|---|
| | Defrosting | Heating | Cooking | |
| Baking tray | -- | -- | -- | X |
| Browning cookware, e. g. crisp pan or crunch plate | -- | X | X | -- |
| Ready meals in packaging[3)] | X | X | X | X |

*1) With no silver, gold, platinum or metal plating / decorations*

*2) Without quartz or metal components, or glazes which contain metals*

*3) You must follow the manufacturer's instructions about the maximum temperatures.*

**Other things to think about…**

- Food items have different shapes and qualities. They are prepared in different quantities. Because of this, the necessary time and power for defrosting, heating or cooking can vary. As a rough guide: **double the quantity = almost double the time.**
- The microwave creates the heat directly in the food. Because of this, all places cannot be heated at the same time. You must stir or turn the heated dishes, especially with larger quantities of food.
- The **standing time** is given in the tables. Let the food stand, in the appliance or outside it, so that the heat is distributed more equally.
- You get better results for rice if you use flat, wide dishes.

**Examples of cooking applications for power settings**

The data in the table is for guidance only.

| Power setting | Use |
|---|---|
| • 1000 Watt<br>• 900 Watt<br>• 800 Watt<br>• 700 Watt | • Heating liquids<br>• Searing at the start of the cooking process<br>• Cooking vegetables<br>• Melting gelatine and butter |
| • 600 Watt<br>• 500 Watt | • Defrosting and heating frozen meals<br>• Heating one-plate meals<br>• Simmering stews<br>• Cooking egg dishes |
| • 400 Watt<br>• 300 Watt<br>• 200 Watt | • Continuing to cook meals<br>• Cooking delicate food<br>• Heating baby food<br>• Simmering rice<br>• Heating delicate food<br>• Melting cheese |

| Power setting | Use |
|---|---|
| • 100 Watt | • Defrosting meat, fish, bread<br>• Defrosting cheese, cream, butter<br>• Defrosting fruit and cakes (gateaux)<br>• Raising yeast dough<br>• Heating up cold dishes and drinks |

## Clock functions

**Clock functions table**

| Clock function | | Application |
|---|---|---|
| ⏲ | TIME OF DAY | To set, change or check the time of day. Refer to "Setting the time". |
| 🔔 | MINUTE MINDER | Use to set a countdown time (maximum 23 h 59 min). This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also if the appliance is off. |
| \|→\| | DURATION | To set how long the appliance operates. Use only when an oven function is set. |
| →\| | END | To set when the appliance must deactivate. Use only when an oven function is set. You can use Duration and End at the same time (time delay), if the appliance is to be activate and deactivate automatically later. |

ⓘ Press ⏲ again and again to switch between the clock functions.

ⓘ To confirm the settings of the clock functions, press ⏲ or wait 5 seconds for an automatic confirmation.

**Setting the DURATION or END function during cooking function**

1. Press ⏲ again and again until the display shows |→| or →|.

|→| or →| flashes in the display.

2. Turn the knob for the temperature / microwave power right or left to the set the values and press ⏲ to confirm.

For Duration |→| first you set the minutes and then the hours, for End →| first you set the hours and then the minutes.
An acoustic signal sounds for 2 minutes after the time ends. |→| or →| symbol and time setting flash in the display. The oven stops.

3. Press any button or open the oven door to stop the acoustic signal.

If you press ⏲ when you set the hours for DURATION |→|, the appliance goes to setting of the END →| function.

**Setting the MINUTE MINDER**

1. Press ⏲ again and again until 🔔 and "**00**" flash in the display.
2. Turn the knob for the temperature / microwave power right or left to set the MINUTE MINDER.
   First you set the seconds, then the minutes and then the hours.
   At first, the time is calculated in minutes and seconds. When the time you set is longer than 60 minutes, the symbol **hr** comes on in the display.

The appliance now calculates the time in hours and minutes.

3. The MINUTE MINDER starts automatically after five seconds.
   After 90% of the set time, an acoustic signal sounds.
4. When the set time ends, an acoustic signal sounds for two minutes. "**00:00**" and 🔔 flash in the display. Press any button or open the oven door to stop the acoustic signal.

If you set the MINUTE MINDER when the DURATION |→| or END →| function operates, the symbol 🔔 comes on in the display.

**Count Up Timer**

Use the Count Up Timer to monitor how long the oven operates.

Press ⏲ again and again until the display shows time without clock symbols.

You cannot use the Count Up Timer when the Duration |→| or End →| function operates.

## Additional functions

**Using the Child Lock**

The Child Lock prevents an accidental operation of the appliance.

1. Ensure the knob for the oven functions is in the off position.
2. Press °C and at the same time turn the knob for the temperature / microwave power to the right.

An acoustic signal sounds. SAFE comes on in the display.
To deactivate the Child Lock, repeat step 2.

**Automatic switch-off**

For safety reasons the appliance deactivates automatically after some time if an oven function operates and you do not change any settings.

| Temperature (°C) | Switch-off time (h) |
|---|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 230 | 5.5 |

After an automatic switch-off, deactivate the appliance fully. Then you can activate it again.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Duration, End.

**Residual heat indicator**

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the knob for the temperature left or right to show the oven temperature.

**Cooling fan**

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

**Safety thermostat**

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

## Hints and tips

**General information**

- The appliance has four shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. If you notice moisture inside of the oven, keep the door open for a couple of minutes.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook (when you use a non-microwave oven function). This can change the baking results and cause damage to the enamel.

**Cooking meat and fish**

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

**Cooking times**

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

**Grilling**

| Food | Temperature (°C) | Time (min) | | Shelf position |
|---|---|---|---|---|
| | | 1st side | 2nd side | |
| Filet of beef, medium | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 1 |
| Roast beef (medium), back of pork or back of veal | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 1 |
| Back of lamb | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 | 1 |
| Whole Fish, 500 - 1000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 1 |

**Microwave cooking table**

Put the food on the bottom of the cavity on a plate or in a container if not specified differently.

| Food | Power (Watts) | Quantity | Time (min) | Standing time (min) | Comments |
|---|---|---|---|---|---|
| Whole fish | 500 | 500 g | 8 - 10 | - | Cook covered, turn container several times during cooking. |
| Fish fillets | 500 | 500 g | 6 - 8 | - | Cook covered, turn container several times during cooking. |
| Fresh vegetables[1)] | 600 | 500 g | 12 - 16 | - | Add approx. 50 ml water, cook covered, stir halfway through. |
| Frozen vegetables[1)] | 600 | 500 g | 14 - 18 | - | Add approx. 50 ml water, cook covered, stir halfway through. |
| Potatoes in their jacket | 1000 | 800 g + 600 ml | 5 - 7 | 300 W / 15 - 20 | Cook covered, stir halfway through. |
| Rice | 1000 | 300 g + 600 ml | 4 - 6 | - | Cook covered, stir halfway through. |

| Food | Power (Watts) | Quantity | Time (min) | Standing time (min) | Comments |
|---|---|---|---|---|---|
| Popcorn | 1000 | - | 3 - 4 | - | Put the popcorn on a plate on the bottom level. |

*1) Cook all vegetables with a cover on the container.*

### Microwave grilling

| Food | Power (Watts) | Temperature (°C) | Time (min) | Shelf position | Comments |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 chicken halves (2 x 600 g) | 300 | 220 | 40 | 2 | Turn after 20 min, standing time 5 min. |
| au gratin potatoes (1 kg) | 300 | 200 | 40 | 2 | 10 min standing time. |
| Roast pork neck (1100 g) | 300 | 200 | 70 | 1 | Turn in between, 10 min standing time. |

### Defrosting table

| Food | Power (Watts) | Quantity (g) | Time (min) | Standing time (min) | Comments |
|---|---|---|---|---|---|
| Whole cuts of meat | 200 | 500 | 10 - 12 | 10 - 15 | Turn halfway through. |
| Mixed minced meat | 200 | 500 | 10 - 15 | 10 - 15 | Turn halfway through, remove defrosted parts. |
| Chicken | 200 | 1000 | 25 - 30 | 10 - 20 | Turn halfway through, cover defrosted parts with aluminium foil. |
| Whole Fish | 100 | 500 | 10 - 15 | 15 - 20 | Turn halfway through. |
| Cheesecake | 100 | 1 piece | 2 - 4 | 15 - 20 | Turn plate halfway through. |

| Food | Power (Watts) | Quantity (g) | Time (min) | Standing time (min) | Comments |
|---|---|---|---|---|---|
| Bread | 100 | 1000 g | 15 - 20 | 10 - 15 | Turn halfway through. |
| Plums, cherries, raspberries, blackcurrants, apricots | 100 | 250 | 8 - 10 | 10 - 15 | Defrost covered, stir halfway through. |

## Care and cleaning

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

### Notes on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

### Stainless steel or aluminium appliances

ⓘ Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

### Cleaning the door gasket

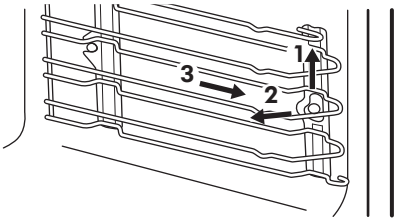
- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service.
- To clean the door gasket, use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.

### Removing the shelf supports

Before maintenance, make sure that the appliance is cool. There is a risk of burns.

To clean the appliance, remove the shelf supports.

1. Pull carefully the supports up and out of the front catch.




2. Pull the front end of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the supports out of the rear catch.

Install the shelf supports in the opposite sequence.

**Replacing the lamp**

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.

⚠ **Warning!** Danger of electrocution! Disconnect the fuse before you replace the lamp. The lamp and the lamp glass cover can be hot.

⚠ **Caution!** Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.
3. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
4. Clean the glass cover.
5. Replace the oven light bulb with a 25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C heat resistant oven light bulb (connection type: G9).
6. Install the glass cover.

## Troubleshooting

⚠ **Warning!** Refer to Safety chapters.

**What to do if...**

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| The oven does not heat up. | The oven is deactivated. | Activate the oven. |
| The oven does not heat up. | The clock is not set. | Set the clock. |
| The oven does not heat up. | The necessary settings are not set. | Make sure that the settings are correct. |
| The oven does not heat up. | The automatic switch-off is activated. | Refer to "Automatic switch-off". |
| The oven does not heat up. | The Child Lock is on. | Refer to "Using the Child Lock". |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| The oven does not heat up. | The door is not closed correctly. | Fully close the door. |
| The oven does not heat up. | The fuse is released. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician. |
| The lamp does not operate. | The lamp is defective. | Replace the lamp. |
| Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven. | You left the dish in the oven for too long. | Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends. |
| The display shows ---°C | You want to set the microwave function but the door is open or the microwave function set with 0 Watt. | Close the door if they are still open, go back to the off position and set the microwave function again. |
| The display shows an error code that is not in this table. | There is an electrical fault. | • Deactivate the oven with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again.<br>• If the display shows the error code again, contact the service centre. |

**Service data**

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

| We recommend that you write the data here: | |
|---|---|
| Model (MOD.) | ..... |
| Product number (PNC) | ..... |
| Serial number (S.N.) | ..... |

## Technical information

**Technical data**

| | | |
|---|---|---|
| Dimensions (internal) | Width<br>Height<br>Depth | 480 mm<br>217 mm<br>442 mm |
| Usable volumes | 46 l | |
| Area of baking tray | 1424 cm² | |
| Grill | 1900 W | |
| Total rating | 2000 W | |
| Voltage | 220 - 240 V | |
| Frequency | 50 Hz | |
| Number of functions | 2 | |

## ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♺. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## IKEA GUARANTEE

**How long is the IKEA guarantee valid?**

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of Your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance,

**Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?**

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007

**Who will execute the service?**

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

**What does this guarantee cover?**

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline “What is not covered under this guarantee?” Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

**What will IKEA do to correct the problem?**

IKEA appointed service provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA service provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

**What is not covered under this guarantee?**

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electro-chemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician’s visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to their home or other address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

This restriction do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

**How country law applies**

The IKEA guarantee gives You specific legal rights, which covers or exceed local demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation

**Area of validity**

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country. An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information;

**The dedicated After Sales Service for IKEA appliances:**

Please do not hesitate to contact IKEA After Sales Service to:

1. make a service request under this guarantee;
2. ask for clarification on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture. The service won't provide clarifications related to:
   - the overall IKEA kitchen installation;
   - connections to electricity (if machine comes without plug and cable), to water and to gas since they have to be executed by an authorized service engineer.
3. ask for clarification on user manual contents and specifications of the IKEA appliance.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual section of this booklet before contacting us.

**How to reach us if You need our service**

Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed contacts and relative national phone numbers.

ⓘ In order to provide You with a quicker service, we recommend that You use the specific phone numbers listed at the end of this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance You need an assistance for. Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) for the appliance of which you need our assistance.

ⓘ **SAVE THE SALES RECEIPT!** It is Your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

**Do You need extra help?**

For any additional questions not related to After Sales of your appliances, please contact our nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

## Inhaltsverzeichnis


| | | | |
|---|---|---|---|
| Sicherheitshinweise | 27 | Zusatzfunktionen | 42 |
| Sicherheitsanweisungen | 30 | Tipps und Hinweise | 43 |
| Montage | 32 | Reinigung und Pflege | 46 |
| Gerätebeschreibung | 33 | Fehlersuche | 47 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 33 | Technische Daten | 49 |
| Täglicher Gebrauch | 35 | UMWELTTIPPS | 49 |
| Mikrowellen-Modus | 36 | IKEA Garantie | 50 |
| Uhrfunktionen | 40 | | |


Änderungen vorbehalten.

## ⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

### Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

## Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Metallteile im Garraum können einen Funkenschlag verursachen.
- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der

Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie – selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.

## Sicherheitsanweisungen

### Montage

⚠ **WARNUNG!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

### Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

**Gebrauch**

⚠ **WARNUNG!** Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ **WARNUNG!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts. Nur bei Verwendung einer Backofenfunktion, die keine Mikrowellenfunktion ist.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss bei Betrieb stets geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

**Reinigung und Pflege**

⚠ **WARNUNG!** Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Wischen Sie den Innenraum und die Tür nach jeder Benutzung trocken. Der während des Gerätebetriebs entstandene Dampf kondensiert auf den Wänden des Garraums und kann zur Korrosion führen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

**Backofenbeleuchtung**

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

**Entsorgung**

⚠ **WARNUNG!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie die Tür, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.
- **Verpackungsmaterial**: Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial über die dafür vorgesehenen Behälter Ihres Abfallentsorgungsunternehmens.

**Service**

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## Montage

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**Montage**

ⓘ Beachten Sie bei der Installation die Montageanleitung.

**Elektrischer Anschluss**

⚠ **WARNUNG!** Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

ⓘ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der in den Sicherheitshinweisen beschriebenen Sicherheitsvorkehrungen entstehen.

Das Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

**Netzkabel**

Einsetzbare Kabeltypen für Montage und Austausch:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

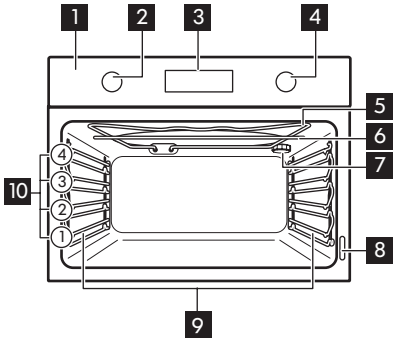
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild und in der Tabelle:

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt ($mm^2$) |
|---|---|
| Maximal 1380 | 3 x 0,75 |
| Maximal 2300 | 3 x 1 |
| Maximal 3680 | 3 x 1,5 |

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

## Gerätebeschreibung

**Gesamtansicht**




1 Bedienfeld
2 Backofen-Einstellknopf
3 Elektronischer Programmspeicher
4 Wahlknopf für die Temperatur/ Mikrowellenleistung
5 Grill
6 Mikrowellengenerator
7 Lampe
8 Typenschild
9 Einhängegitter, herausnehmbar
10 Einschubebenen

**Zubehör**

- **Kombirost** x 1

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**Erste Reinigung**

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.

ⓘ Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.
Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

**Einstellen der Uhrzeit**

Nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Symbole im Display einige Sekunden lang. In den darauf folgenden Sekunden zeigt das Display die Softwareversion an.

Sobald die Anzeige der Softwareversion erlischt, zeigt das Display **hr** und „**12:00**“ an. "**12**“ blinkt.

1. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um die Stunde einzustellen.
2. Mit ⏲ bestätigen. Dies ist nur erforderlich, wenn Sie die Uhrzeit erstmalig einstellen. Die Zeit wird später nach 5 Sekunden automatisch gespeichert.

Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. "**00**“ blinkt.

3. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um die Minuten einzustellen.
4. Mit ⏲ bestätigen. Dies ist nur erforderlich, wenn Sie die Uhrzeit erstmalig einstellen. Die Zeit wird später nach 5 Sekunden automatisch gespeichert.

Das Display zeigt die neue Uhrzeit an.

**Ändern der Uhrzeit**

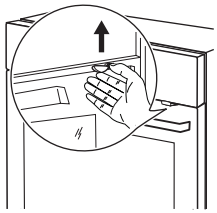
Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet.

Drücken Sie ⏲ wiederholt, bis im Display das Symbol ⏲ blinkt.
Gehen Sie zum Einstellen der neuen Uhrzeit wie unter „Einstellen der Uhrzeit“ beschrieben vor.

**Verwenden der mechanischen Kindersicherung**

Das Gerät besitzt eine eingebaute Kindersicherung und sie ist eingeschaltet. Sie befindet sich rechts unterhalb des Bedienfelds.

Zum Öffnen der Backofentür mit aktivierter Kindersicherung ziehen Sie den Griff der Kindersicherung wie in der Abbildung gezeigt nach oben.



Schließen Sie dann die Backofentür, ohne an der Kindersicherung zu ziehen.
Zum Entfernen der Kindersicherung öffnen Sie die Backofentür und entfernen Sie die Kindersicherung mit einem Torxschlüssel. Der Torxschlüssel befindet sich im Beipack.

Schrauben Sie die Schraube nach Entfernung der Kindersicherung wieder in das Loch.

## Täglicher Gebrauch

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

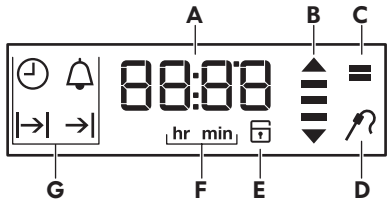
**Versenkbare Knöpfe**

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts auf den versenkbaren Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

**Mikrowellenfunktionen**

| Ofenfunktion | | Anwendung |
|---|---|---|
| 0 | Stellung Aus | Das Gerät ist ausgeschaltet. |
| | Mikrowelle | Die Wärme wird direkt im Gargut erzeugt. Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Fertiggerichten und Getränken, zum Auftauen von Fleisch oder Obst, oder zum Garen von Gemüse und Fisch. |
| | Mikrowelle + Grill | Die Mikrowelle arbeitet mit normaler Grillfunktion. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion zusätzlich einschalten, werden die Mikrowellen- und Grillfunktionen zu unterschiedlichen Zeiten und mit verschiedenen Leistungsstufen eingeschaltet (siehe Tabelle Leistungseinstellung). Verwenden Sie die Mikrowelle mit Grillfunktion, um die Knusprigkeit bestimmter Speisen zu erhalten. |
| | Backofenbeleuchtung | Zum Einschalten der Backofenlampe, wenn keine Garfunktion eingeschaltet ist. |

**Display**




**A)** Uhrzeit und Temperatur
**B)** Aufheiz- und Restwärmeanzeige
**C)** Mikrowellenfunktion
**D)** KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
**E)** Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
**F)** Stunden/Minuten
**G)** Uhrfunktionen

**Tasten**

| Knopf | Funktion | Beschreibung |
|---|---|---|
| | MIKROWELLE | Einstellen der Mikrowellenfunktion. Halten Sie die Taste zum Ein- oder Ausschalten der Backofenlampe länger als 3 Sekunden gedrückt. |
| | UHR | Einstellen einer Uhrfunktion. |
| | TEMPERATUR | Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Verwenden Sie sie nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist. |

**Aufheiz-Anzeige**

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken im Display nacheinander auf. Mit den Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet.

## Mikrowellen-Modus

**Einstellen der Mikrowellenfunktion**

**Je nach Modell besitzt Ihr Gerät Knopfsymbole, Kontrolllampen oder Anzeigen:**
- Die Anzeige leuchtet während der Aufheizphase des Backofens auf.
- Die Lampe leuchtet, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Knopf eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die Mikrowellenfunktion .

Das Display zeigt die standardmäßig eingestellte Mikrowellenleistung und den Standardwert der Gardauer an.
Nach ein paar Sekunden schaltet sich das Gerät automatisch ein.

2. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung, um die Mikrowellenleistung zu ändern. Die Leistungseinstellung ändert sich in Schritten von 100 W.
3. Drücken Sie und drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/ Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um die Dauer zu ändern.

Nach ein paar Sekunden oder wenn Sie drücken, schaltet sich das Gerät automatisch ein.Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Mikrowellenfunktion wird automatisch ausgeschaltet.

4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

Bei eingeschalteter Mikrowellenfunktion können Sie:

- Die Leistungseinstellung ändern.
- Die Leistungseinstellung prüfen. Drücken Sie .

ⓘ Wenn Sie die Backofentür öffnen, wird die Funktion angehalten. Um die Funktion wieder einzuschalten, drücken Sie ≋.

**Einstellen von Mikrowelle mit Grill**

1. Wählen Sie die Ofenfunktion ≋ mit dem Einstellknopf.

Im Display erscheint die Standardtemperatur.

2. Ändern Sie die Temperatur.
3. Drücken Sie ≋. Siehe „Einstellen der Mikrowellenfunktion". Starten Sie mit Punkt 2.

ⓘ Die Mikrowellenfunktion startet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Ofen- und Mikrowellenfunktionen werden automatisch ausgeschaltet.

4. Drehen Sie den Einstellknopf in die Aus-Position.

**Mikrowelle**

**Allgemeines:**

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen darin befinden.
- Lassen Sie die fertige Speise nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten stehen. Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Mikrowellen-Kochtabellen: Standzeit.
- Vor der Zubereitung Aluminiumverpackungen, Metallbehälter usw. von den Lebensmitteln entfernen.
- Es wird nicht empfohlen, im Mikrowellenmodus mehr als eine Ebene zu verwenden.
- Wenn nicht anders angegeben, legen Sie die Speise auf einen Teller unten im Garraum.

**Garvorgang:**

- Garen Sie die Speisen abgedeckt mit einem mikrowellen-geeigneten Material. Garen Sie nur dann ohne Abdeckung, wenn eine Kruste gewünscht ist.
- Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder an manchen Stellen Feuer fangen.
- Das Gerät eignet sich nicht, um Eier in der Schale oder Schnecken im Schneckenhaus zu garen, da diese platzen können. Stechen Sie beim Zubereiten von Spiegeleiern zuerst den Dotter an.
- Stechen Sie Lebensmittel mit „Haut" oder „Schale", wie Kartoffeln, Tomaten oder Würstchen, vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach an, damit sie nicht platzen.
- Verlängern Sie die Garzeit bei kalten oder tiefgekühlten Lebensmitteln.
- Gerichte mit einer Soße müssen von Zeit zu Zeit umgerührt werden.
- Feste Gemüsesorten wie Karotten, Erbsen oder Blumenkohl müssen in Wasser gegart werden.
- Wenden Sie größere Stückend nach der Hälfte der Garzeit.
- Schneiden Sie Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke.
- Verwenden Sie flaches, breites Kochgeschirr.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut mit kleinen Löchern z. B. an Griffen oder unglasierten Böden. Durch in diese Löcher eingedrungene Feuchtigkeit kann das Kochgeschirr beim Erhitzen Risse bekommen.

**Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch:**

- Nehmen Sie tiefgekühlte Lebensmittel aus der Verpackung und geben Sie sie auf einen kleinen umgedrehten Teller, der auf einem Behälter steht, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Alternativ kann auch ein Abtaugitter

oder ein Kunststoffsieb verwendet werden.
- Wenden Sie das Lebensmittel nach der Hälfte der Auftauzeit. Bereits angetaute Stücke nach Möglichkeit teilen und herausnehmen.

**Auftauen von Butter, Tortenstücken, Quark:**

- Nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Dies ergibt ein gleichmäßigeres Ergebnis. Vor dem Auftauen alle Metall- oder Aluminiumverpackungen entfernen.

**Auftauen von Obst, Gemüse:**

- Obst und Gemüse nicht vollständig im Gerät auftauen, wenn es im rohen Zustand weiterverarbeitet werden soll. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
- Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

**Fertiggerichte:**

- Fertiggerichte in Metallverpackungen oder Kunststoffschalen mit Metalldeckeln können nur dann in der Mikrowelle aufgetaut oder erhitzt werden, wenn sie speziell für die Zubereitung in der Mikrowelle ausgewiesen sind.
- Befolgen Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung (z. B. Metalldeckel entfernen und Kunststofffolie einstechen).

Tipps für die Mikrowelle

| Ergebnis | Abhilfe |
|---|---|
| Sie finden keine Angaben für die vorbereitete Speisemenge. | Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Lebensmittel. Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Regel: doppelte Menge = fast doppelte Zeit, halbe Menge = halbe Zeit. |
| Die Speise wurde zu trocken. | Kürzere Garzeit einstellen oder niedrigere Mikrowellen-Leistung wählen. |
| Die Speise ist nach Ablauf der Zeit immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gegart. | Längere Garzeit einstellen oder höhere Mikrowellen-Leistung wählen. Bitte beachten Sie, dass größere Gerichte länger dauern. |
| Nach Ablauf der Garzeit ist das Gargut an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte immer noch nicht gar. | Wählen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit. Flüssigkeiten, wie z. B. Suppe nach der Hälfte der Zeit umrühren. |

Geeignetes Kochgeschirr und Materialien -- nicht geeignet
X geeignet

| Kochgeschirr/Material | Mikrowelle | | | Grillen |
|---|---|---|---|---|
| | Auftauen | Aufwärmen | Garen | |
| Ofenfestes Glas und Porzellan (ohne Metallteile, z. B. Pyrex, feuerfestes Glas) | X | X | X | X |
| Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan[1)] | X | -- | -- | -- |
| Glas und Glaskeramik aus feuerfestem/frostbeständigem Material (z. B. Arcoflam), Grillrost | X | X | X | X |
| Keramik[2)], Steingut[2)] | X | X | X | -- |
| Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C [3)] | X | X | X | -- |
| Pappe, Papier | X | -- | -- | -- |
| Frischhaltefolie | X | -- | -- | -- |
| Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss[3)] | X | X | X | -- |
| Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen | -- | -- | -- | X |
| Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet[3)] | -- | -- | -- | X |
| Backblech | -- | -- | -- | X |
| Bräunungsgeschirr, z. B. Crisp- oder Crunchplatte | -- | X | X | -- |
| Fertiggerichte in Verpackungen[3)] | X | X | X | X |

*1) Ohne Silber-, Gold-, Platin- oder Metallauflage/-Dekorationen*

*2) Ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur*

*3) Die vom Hersteller vorgegebene maximale Temperatur muss unbedingt berücksichtigt werden.*

**Was Sie noch berücksichtigen sollten...**

- Speisen haben unterschiedliche Formen und Beschaffenheiten. Sie werden in unterschiedlichen Mengen zubereitet. Deshalb kann die notwendige Dauer und Leistungsstufe zum Auftauen, Erwärmen oder Garen unterschiedlich sein. Als Richtlinie gilt: **Doppelte Menge = nahezu doppelte Zeit.**
- Die Mikrowelle erzeugt die Wärme direkt im Lebensmittel. Aus diesem

Grund können nicht alle Stellen gleichzeitig erhitzt werden. Erhitzte Gerichte müssen umgerührt oder gewendet werden, besonders bei größeren Mengen.
- Die **Standzeit** ist in den Tabellen angegeben. Lassen Sie die Speisen im Gerät oder außerhalb stehen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilen kann.
- Reis lässt sich besser in flachem, breitem Kochgeschirr zubereiten.

**Anwendungsbeispiele für die Leistungseinstellungen beim Kochen**

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

| Leistungsstufe | Gebrauch |
|---|---|
| • 1000 Watt<br>• 900 Watt<br>• 800 Watt<br>• 700 Watt | • Erhitzen von Flüssigkeiten<br>• Ankochen zu Beginn eines Garvorgangs<br>• Garen von Gemüse<br>• Schmelzen von Gelatine und Butter |
| • 600 Watt<br>• 500 Watt | • Auftauen und Erwärmen von Tiefkühlgerichten<br>• Erwärmen von Tellergerichten<br>• Köcheln von Eintopfgerichten<br>• Garen von Eierspeisen |
| • 400 Watt<br>• 300 Watt<br>• 200 Watt | • Weitergaren von Speisen<br>• Garen empfindlicher Lebensmittel<br>• Erwärmen von Babynahrung<br>• Köcheln von Reis<br>• Erwärmen von empfindlichen Speisen<br>• Schmelzen von Käse |
| • 100 Watt | • Auftauen von Fleisch, Fisch, Brot<br>• Auftauen von Käse, Sahne, Butter<br>• Auftauen von Obst und Kuchen (Torten)<br>• Gehen lassen von Hefeteig<br>• Anwärmen von kalten Speisen und Getränken |

## Uhrfunktionen

**Tabelle der Uhrfunktionen**

| Uhrfunktion | | Anwendung |
|---|---|---|
| 🕘 | TAGESZEIT | Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit. Siehe „Einstellen der Uhrzeit“. |

| Uhrfunktion | | Anwendung |
|---|---|---|
| 🔔 | KURZZEIT-WECKER | Zum Einstellen einer Countdownzeit (maximal 23 Std. 59 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. |
| \|→\| | DAUER | Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist. |
| →\| | ENDE | Einstellen der Abschaltzeit für das Gerät. Verwenden Sie die Funktion nur, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist. Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig benutzen, wenn das Gerät später automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. |

ⓘ Drücken Sie wiederholt die Taste 🕘 zur Auswahl der gewünschten Uhrfunktion.

ⓘ Drücken Sie zur Bestätigung der Uhrfunktion die Taste 🕘 oder warten Sie 5 Sekunden bis zur automatischen Bestätigung.

**Einstellen der Dauer und des Endes während des Garvorgangs**

1. Drücken Sie die Taste 🕘 wiederholt, bis das Display |→| oder →| anzeigt.

|→| oder →| blinkt im Display.

2. Drehen Sie den Wahlknopf für Temperatur/Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um die Werte einzustellen und drücken Sie 🕘 zur Bestätigung.

Stellen Sie für die Dauer |→| zuerst die Minuten und dann die Stunden und für Ende →| zuerst die Stunden und dann die Minuten ein.

Nach Ablauf der Zeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Das Symbol |→| oder →| sowie die Zeitanzeige blinken im Display. Der Backofen wird ausgeschaltet.

3. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

ⓘ Wenn Sie die Taste 🕘 während der Einstellung der Stunden für die Funktion DAUER |→| drücken, wechselt das Gerät zur Einstellung der Funktion ENDE →|.

**Einstellen des KURZZEIT-WECKERS**

1. Drücken Sie 🕘 wiederholt, bis 🔔 und „**00**“ im Display blinken.
2. Drehen Sie den Wahlknopf für die Temperatur/Mikrowellenleistung nach rechts oder links, um den KURZZEIT-WECKER einzustellen.
   Stellen Sie zuerst die Sekunden und dann die Minuten und Stunden ein.
   Bei der ersten Einstellung werden die Minuten und Sekunden berechnet. Ist die eingestellte Zeit länger als 60

Minuten, wird im Display das Symbol **hr** angezeigt.
Das Gerät berechnet jetzt die Zeit in Stunden und Minuten.

3. Der KURZZEIT-WECKER wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.
   Nach Ablauf von 90% der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt zwei Minuten ein akustisches Signal.
   "**00:00**" und 🔔 blinken im Display.
   Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.

ⓘ Wenn Sie den KURZZEIT-WECKER einstellen, während DAUER |→| oder ENDE →| eingeschaltet sind, leuchtet das Symbol 🔔 im Display.

**Garzeitmesser**

Mit dem Garzeitmesser kann die Betriebsdauer des Backofens überwacht werden.

Drücken Sie 🕘 wiederholt, bis das Display die Zeit ohne Uhr-Symbol anzeigt.

ⓘ Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden, wenn die Funktionen Dauer |→| oder Ende →| eingeschaltet sind.

## Zusatzfunktionen

**Verwenden der Kindersicherung**

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.

1. Achten sie darauf, dass sich der Backofen-Einstellknopf in der Position Aus befindet.
2. Drücken Sie °C und drehen sie gleichzeitig den Temperaturwahlknopf/den Mikrowellenleistungsknopf nach rechts.

Es ertönt ein Signalton. SAFE leuchtet im Display.
Zum Ausschalten der Kindersicherung wiederholen Sie Schritt 2.

**Abschaltautomatik**

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

| Temperatur (°C) | Abschaltzeit (Std.) |
|---|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 230 | 5.5 |

Nach der automatischen Abschaltzeit müssen Sie das Gerät komplett ausschalten. Anschließend können Sie es wieder einschalten.

ⓘ Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen Dauer, Ende.

**Restwärmeanzeige**

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das

Display die Restwärme an, wenn die Temperatur im Backofen über 40 °C liegt. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Backofentemperatur anzuzeigen.

**Kühlgebläse**

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

**Sicherheitsthermostat**

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bestandteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

## Tipps und Hinweise

**Allgemeine Informationen**

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Bei Feuchtigkeit im Backofen lassen Sie die Tür einige Minuten lang offen stehen.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie (wenn Sie eine Backofenfunktion verwenden, die keine Mikrowellenfunktion ist). Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

**Garen von Fleisch und Fisch**

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt ein tiefes Blech ein, damit keine hartnäckigen Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in das tiefe Blech. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in das tiefe Blech.

**Garzeiten**

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

**Grillstufe 1**

| Speise | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | | Ebene |
|---|---|---|---|---|
| | | 1. Seite | 2. Seite | |
| Rinderfilet, medium | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 1 |
| Roastbeef (medium), Schweinerücken, Kalbsrücken | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 1 |
| Lammrücken | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 | 1 |
| Fisch, ganz, 500 - 1000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 1 |

**Mikrowellen-Gartabelle**

Stellen Sie das Gargut auf einem Teller oder in einem Behälter auf den Boden des Garraums, falls nicht anders angegeben.

| Speise | Leistung (Watt) | Menge | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) | Bemerkungen |
|---|---|---|---|---|---|
| Fisch | 500 | 500 g | 8 - 10 | - | Zugedeckt garen, zwischendurch Gefäß mehrfach drehen. |
| Fischfilets | 500 | 500 g | 6 - 8 | - | Zugedeckt garen, zwischendurch Gefäß mehrfach drehen. |
| Gemüse, frisch[1)] | 600 | 500 g | 12 - 16 | - | Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| Gemüse, gefroren[1)] | 600 | 500 g | 14 - 18 | - | Etwa 50 ml Wasser zugeben, abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| Pellkartoffeln | 1000 | 800 g + 600 ml | 5 - 7 | 300 W / 15 - 20 | Abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren. |

| Speise | Leistung (Watt) | Menge | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) | Bemerkungen |
|---|---|---|---|---|---|
| Reis | 1000 | 300 g + 600 ml | 4 - 6 | - | Abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| Popcorn | 1000 | - | 3 - 4 | - | Popcorn auf einem Teller in die untere Einschubebene geben. |

*1) Gemüse immer in einem Gefäß abgedeckt garen.*

### Grillen mit der Mikrowelle

| Speise | Leistung (Watt) | Temperatur (°C) | Dauer (Min.) | Ebene | Bemerkungen |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 halbe Hähnchen (2 x 600 g) | 300 | 220 | 40 | 2 | Nach 20 Min. wenden, 5 Min. Standzeit. |
| Gratinkartoffeln (1 kg) | 300 | 200 | 40 | 2 | 10 Min. Standzeit. |
| Gebratener Schweinenacken (1100 g) | 300 | 200 | 70 | 1 | Zwischendurch wenden, 10 Min. Standzeit. |

### Auftautabelle

| Speise | Leistung (Watt) | Menge (g) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) | Bemerkungen |
|---|---|---|---|---|---|
| Ganze Fleischstücke | 200 | 500 | 10 - 12 | 10 - 15 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Gemischtes Hackfleisch | 200 | 500 | 10 - 15 | 10 - 15 | Nach der Hälfte der Zeit wenden, aufgetaute Teile entfernen. |
| Hähnchen | 200 | 1000 | 25 - 30 | 10 - 20 | Nach der Hälfte der Zeit wenden, angetaute Stellen mit Alufolie abdecken. |

| Speise | Leistung (Watt) | Menge (g) | Dauer (Min.) | Standzeit (Min.) | Bemerkungen |
|---|---|---|---|---|---|
| Fisch | 100 | 500 | 10 - 15 | 15 - 20 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Käsekuchen | 100 | 1 Stück | 2 - 4 | 15 - 20 | Platte nach der Hälfte der Zeit drehen. |
| Brot | 100 | 1000 g | 15 - 20 | 10 - 15 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| Pflaumen, Kirschen, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Aprikosen | 100 | 250 | 8 - 10 | 10 - 15 | Zugedeckt auftauen, nach der Hälfte der Zeit umrühren. |

## Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**Hinweise zur Reinigung**

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

**Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:**

ⓘ Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

**Reinigen der Türdichtung**

- Die Türdichtung muss regelmäßig überprüft werden. Die Türdichtung ist im

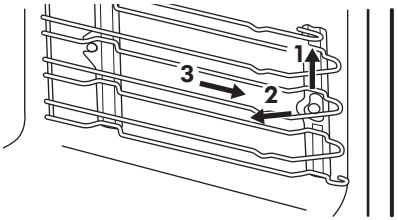
Rahmen des Garraums angebracht. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Reinigen Sie die Türdichtung mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.

**Entfernen von Einhängegittern**

Lassen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten unbedingt abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie zur Reinigung des Backofens die Einhängegitter.

1. Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung heraus.




2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

**Austauschen der Lampe**

Legen Sie ein Tuch unten in den Garraum des Geräts. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

⚠ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie die Lampe austauschen.
Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

⚠ **ACHTUNG!** Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücken) zu vermeiden.

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.
3. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie ab.
4. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
5. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine 25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C hitzebeständige Backofenlampe (Sockel: G9).
6. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

## Fehlersuche

⚠ **WARNUNG!** Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**Was tun, wenn ...**

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Der Backofen heizt nicht. | Der Backofen ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Backofen ein. |

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Der Backofen heizt nicht. | Die Uhr ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Zeit ein |
| Der Backofen heizt nicht. | Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen. | Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet. | Weiteres hierzu finden Sie unter „Abschaltautomatik“. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Kindersicherung ist eingeschaltet. | Siehe „Verwenden der Kindersicherung“. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Tür wurde nicht richtig geschlossen. | Schließen Sie die Tür sorgfältig. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die Sicherung hat ausgelöst. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist defekt. | Tauschen Sie die Lampe aus. |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder. | Die Speisen standen zu lange im Backofen. | Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen. |
| Das Display zeigt ---° C an | Sie möchten die Mikrowelle einschalten, aber die Tür ist geöffnet oder die Mikrowelle ist auf 0 Watt eingestellt. | Schließen Sie die Tür, wenn sie noch geöffnet ist, schalten Sie das Gerät in die Position Aus und stellen Sie die Mikrowelle erneut ein. |
| Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht. | Ein Fehler in der Elektrik ist aufgetreten. | • Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.<br>• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst. |

**Servicedaten**

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

| Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren: | |
|---|---|
| Modell (MOD.) | ..... |
| Produktnummer (PNC) | ..... |
| Seriennummer (S.N.) | ..... |

## Technische Daten

**Technische Daten**

| | | |
|---|---|---|
| Abmessungen (innen) | Breite<br>Höhe<br>Tiefe | 480 mm<br>217 mm<br>442 mm |
| Nutzbares Volumen | 46 l | |
| Backblechbereich | 1424 cm² | |
| Grillelement | 1900 W | |
| Gesamtleistung | 2000 W | |
| Spannung | 220 - 240 V | |
| Frequenz | 50 Hz | |
| Anzahl der Funktionen | 2 | |

## UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

## IKEA Garantie

**Wie lang ist die IKEA Garantie gültig?**

Diese Garantie ist für (5) fünf Jahre gültig ab dem Originalkaufdatum Ihres Gerätes bei IKEA; sollte das Gerät die Bezeichnung "LAGAN" tragen, gilt die Garantie in diesem Fall nur (2) zwei Jahre. Als Kaufnachweis ist der Originalkassenbon oder die Originalrechnung erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, so verlängert sich dadurch die Garantiezeit weder für das Gerät noch für die neuen Teile.

**Welche Geräte sind nicht durch die IKEA (5) Fünfjahresgarantie abgedeckt?**

Die Geräte-Serie LAGAN und alle Geräte, die vor dem 1. August 2007 bei IKEA gekauft wurden.

**Wer übernimmt den Kundendienst?**

Der IKEA Kundendienst wird diesen Service über seinen eigenen Kundendienst oder über ein autorisiertes Partner-Netzwerk durchführen lassen.

**Was deckt die Garantie ab?**

Die Garantie deckt Material- und Produktionfehler ab. Sie gilt ab dem Datum, an dem das Elektrogerät bei IKEA gekauft wurde. Diese Garantie gilt nur für private Haushalte. Die Ausnahmen sind unter der Rubrik “Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?” beschrieben. Innerhalb des Garantiezeitraums werden die Kosten zur Behebung eines Fehlers wie Reparaturen, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten abgedeckt, vorausgesetzt, dass das Gerät ohne besonderen Kostenaufwand für die Reparatur zugänglich ist und dass der Fehler direkt auf einen Konstruktionsfehler oder einen Materialfehler zurückgeht, der durch die Garantie abgedeckt ist. Bei diesen Bedingungen gelten die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die entsprechenden gesetzlichen Vorschriften. Teile, die ersetzt wurden, gehen in das Eigentum von IKEA über.

**Was wird IKEA zur Lösung des Problems tun?**

IKEA hat Kundendienste, die das Produkt untersuchen und eigenständig entscheiden, ob das Problem durch die Garantie abgedeckt ist oder nicht. Wenn entschieden wird, dass der Fall unter die Garantie fällt, repariert der IKEA Kundendienst oder ein autorisierter Service-Partner über seinen eigenen Service eigenständig das defekte Produkt, oder sie ersetzen es durch ein gleiches oder durch ein gleichwertiges Produkt.

**Was ist nicht durch diese Garantie abgedeckt?**

- Der normale Verschleiß.
- Bewusste oder durch Fahrlässigkeit entstandene Schäden, die durch eine Missachtung der Bedienungsanweisung, eine unsachgemäße Installation oder durch den Anschluss an eine falsche Spannung, sowie Schäden, die durch eine chemische oder elektrochemische Reaktion (Rost, Korrosion oder Wasserschäden eingeschlossen - aber nicht darauf beschränkt) - Schäden, die durch übermäßigen Kalk in der Wasserzuleitung entstanden sind, und Schäden, die durch ungewöhnliche Umweltbedingungen entstanden sind.
- Verbrauchsgüter wie Batterien und Lampen.
- Nicht-funktionale und dekorative Teile, die den normalen Betrieb des Gerätes nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und möglicher Farbunterschiede.

- Versehentliche Beschädigung durch Fremdobjekte der Substanzen und Reinigung oder Loslösen von Filtern, Drainagesystemen oder Reinigungsmittel-Schubladen.
- Beschädigung folgender Teile: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr und Besteckkörbe, Zuleitungen und Drainageschläuche-/rohre, Lampen und Lampenabdeckungen, Knöpfe/ Wählschalter, Gehäuse und Teile des Gehäuses; es sei denn, es kann nachgewiesen werden, dass diese Schäden durch Produktionsfehler verursacht wurden.
- Fälle, in denen bei einem Besuch des Kundendienstes kein Fehler gefunden werden konnte.
- Reparaturen, die nicht durch unser autorisiertes Kundendienstpersonal und/ oder das autorisierte Kundendienstpersonal unserer Vertragspartner ausgeführt wurden, oder Fälle, in denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Reparaturen, die durch fehlerhafte und nicht gemäß der Anleitung durchgeführte Installation verursacht wurden.
- Die Nutzung des Gerätes in einer professionellen Art und Weise, d.h. nicht im privaten Haushalt.
- Transportschäden. Wenn ein Kunde das Produkt nach Hause oder an eine andere Adresse transportiert, haftet IKEA nicht für Schäden, die während dieses Transports entstehen. Liefert IKEA das Produkt an die Lieferadresse des Kunden aus, dann sind Schäden, die während der Auslieferung des Produktes entstehen, von der Garantie abgedeckt.
- Die Kosten zur Durchführung der Erstinstallation des IKEA Gerätes. Falls der IKEA Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner das Gerät als Garantiefall instandsetzt oder ersetzt, installiert der Kundendienst oder sein autorisierter Service-Partner bei Bedarf das Gerät auch wieder oder er installiert das Ersatzgerät.

Diese Einschränkung gilt nicht für fehlerfreie Arbeiten, die von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt wurden, um das Gerät an den technischen Sicherheitsstandard eines anderen EU-Landes anzupassen.

**Wie gilt die geltende Gesetzgebung des Landes**

Die IKEA Garantie gibt Ihnen spezielle gesetzliche Rechte, die alle lokalen gesetzlichen Anforderungen abdecken oder übertreffen, die einer Änderung von Land zu Land unterworfen sind.

**Gültigkeitsbereich**

Für Geräte, die in einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, stehen die Kundendienstleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen bereit, die im neuen Land gültig sind. Eine Verpflichtung, Dienstleistungen im Rahmen der Garantie auszuführen, besteht nur dann, wenn:

- das Gerät den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch gemacht wird, entspricht, und es in Übereinstimmung mit diesen technischen Spezifikationen des Landes installiert wurde;
- das Gerät in Übereinstimmung mit den Montageanleitungen und den Sicherheitsinformationen im Benutzerhandbuch installiert wurde und diesen Anleitungen und Informationen entspricht.

**Der spezielle Kundendienst (Service) für IKEA Geräte:**

Bitte zögern Sie nicht, den speziellen IKEA Kundendienst (Service) zu kontaktieren für:

1. einen Anspruch unter dieser Garantie;
2. die Bitte um Klärung von Fragen zur Installation des IKEA Gerätes im

speziellen IKEA Küchenmöbel. Der Kundendienst kann keine Fragen beantworten zu:
- der gesamten IKEA Kücheninstallation;
- Anschlüsse an die Elektrik (falls das Gerät ohne Netzkabel und Stecker kommt), Anschlüsse an Wasser und Gas, da diese Arbeiten von einem autorisierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden müssen.

3. die Bitte um Klärung von Fragen zu Inhalten des Benutzerhandbuchs und zu Spezifikationen des IKEA Geräts.

Um sicherzustellen, dass wir Sie stets optimal unterstützen, lesen Sie bitte die Montageanleitung und/oder den Bedienungsanleitungsabschnitt dieser Broschüre durch, bevor Sie sich an uns wenden.

**Wie können Sie uns erreichen, wenn Sie uns benötigen?**

Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie eine vollständige Liste mit offiziellen IKEA Kundendienststellen und den jeweiligen nationalen Telefonnummern.

ⓘ Damit Sie bei Fragen rasch die zuständige Stelle erreichen, empfehlen wir Ihnen, die am Ende dieser Broschüre aufgelisteten speziellen Telefonnummern zu benutzen. Beziehen Sie sich bitte stets auf die Telefonnummern, die in der Broschüre zu dem jeweiligen Gerät aufgelistet sind, zu dem Sie Fragen haben. Bevor Sie uns anrufen, sollten Sie die IKEA-Artikelnummer (den 8-stelligen Zifferncode) Ihres Gerätes zur Hand haben.

ⓘ **BITTE BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG AUF!** Er ist Ihr Kaufnachweis und für einen Garantieanspruch unerlässlich. Bitte beachten Sie, dass auf diesem Kaufbeleg auch die IKEA Artikelbezeichnung und die Nummer (der 8-stellige Zifferncode) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt sind.

**Benötigen Sie zusätzlich Hilfe?**

Für alle weiteren Fragen, die sich nicht auf den Kundendienst Ihres Gerätes beziehen, wenden Sie sich bitte an das Call Center der nächsten IKEA-Einrichtung. Wir empfehlen Ihnen, die Dokumentation des Geräts sorgfältig durchzulesen, bevor Sie uns kontaktieren.

| Country | Phone number | Call Fee | Opening time |
|---|---|---|---|
| België | 070 246016 | Binnenlandse gesprekskosten | 8 tot 20 Weekdagen |
| Belgique | | Tarif des appels nationaux | 8 à 20. En semaine |
| България | 00359888164080<br>0035924274080 | Такса за повикване от страната | От 9 до 18 ч в работни дни |
| Česká republika | 246 019721 | Cena za místní hovor | 8 až 20 v pracovních dnech |
| Danmark | 70 15 09 09 | Landstakst | man. - fre. 09.00 - 20.00<br>lør. 09.00 - 16.00<br>1 søndag pr. måned, normalt første søndag i måneden |
| Deutschland | +49 1806 33 45 32* | * 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz | 8 bis 20 Werktage |
| Ελλάδα | 211 176 8276 | Υπεραστική κλήση | 8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες |
| España | 91 1875537 | Tarifa de llamadas nacionales | De 8 a 20 en días laborables |
| France | 0170 36 02 05 | Tarif des appels nationaux | 9 à 21. En semaine |
| Hrvatska | 00385 1 6323 339 | Trošak poziva 27 lipa po minuti | radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00 |
| Ireland | 0 14845915 | National call rate | 8 till 20 Weekdays |
| Ísland | 5880503 | Innanlandsgjald fyrir síma | 9 til 18. Virka daga |
| Italia | 02 00620818 | Tariffa applicata alle chiamate nazionali | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali |
| Κυπρος | 22 030 529 | Υπεραστική κλήση | 8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες |
| Lietuva | 5 230 06 99 | Nacionalinių pokalbių tarifai | Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00<br>Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45 |
| Magyarország | 061 998 0549 | Belföldi díjszabás | Hétköznap 8 és 10 óra között |
| Nederland | 0900 235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA | 15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten | ma - vr 08.00 - 20.00,<br>zat 09.00 - 20.00<br>(zondag gesloten) |
| Norge | 815 22052 | Takst innland | 8 til 20 ukedager |
| Österreich | 0810 300486 | max. 10 Cent/min. | Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr |
| Polska | 012 297 8787 | Stawka wg taryfy krajowej | Od 8 do 20 w dni robocze |
| Portugal | 211557985 | Chamada Nacional | 9 às 21. Dias de Semana<br>*excepto feriados |
| România | 021 211 08 88 | Tarif apel național | 8 - 20 în zilele lucrătoare |
| Россия | 8 495 6662929 | Действующие телефонные тарифы | с 8 до 20 по рабочим дням<br>Время московское |
| Schweiz | 031 5500 324 | Tarif für Anrufe im Bundesgebiet | 8 bis 20 Werktage |
| Suisse | | Tarif des appels nationaux | 8 à 20. En semaine |
| Svizzera | | Tariffa applicata alle chiamate nazionali | dalle 8 alle 20 nei giorni feriali |
| Slovensko | (02) 3300 2554 | Cena vnútroštátneho hovoru | 8 až 20 v pracovných dňoch |
| Suomi | 030 6005203 | Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min<br>Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min | arkipäivisin 8.00 - 20.00 |
| Sverige | 0775 700 500 | lokalsamtal (lokal taxa) | mån-fre 8.30 - 20.00<br>lör-sön 9.30 - 18.00 |
| Türkiye | 212 244 0769 | Ulusal arama ücreti | Hafta içi saat 09:00'dan 18:00'a kadar |
| Україна | 044 586 2078 | Міжміськи дзвінки платні | 9 - 21 В робочі дні |
| United Kingdom | 020 3347 0044 | National call rate | 9 till 21. Weekdays |
| Slovenija | www.ikea.com | | |
| Србија | www.ikea.com | | |

867314827-A-162015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1415961-1